

Wild Berry Sunset mit Gin

Vor kurzem hatte ich Urlaub und als ich so auf meinem Balkon saß, verspürte ich Lust auf einen leckeren Drink. Eingekauft hatte ich speziell eigentlich nichts, wie das meistens so ist. Aber in meinem Kühlschrank finden sich manchmal einige Schätzchen. Dieses Mal wurde ich auch wieder belohnt. Meine erste Frage war, wie sollte mein Drink überhaupt schmecken. Eher herb oder lieber in die süßliche Richtung. Da mein Mann nicht so der herbe Typ ist, entschied ich mich für einen etwas süßlicheren Drink.



Wenn man sich eine kleine Auszeit vom Tag nehmen möchte, ist so ein leckerer Cocktail ideal dazu. Einfach Füße hochlegen, abschalten und Träumen. Danach kann alles wieder seinen gewohnten Gang gehen und man fühlt sich frisch und ausgeruht.



In diesen leckeren Drink kommen, für den Frischekick, tiefgefrorene Beeren in ein Glas. Etwas Erdbeer-Sirup und Gin. Natürlich kann man den Gin auch weglassen, das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Das Ganze wird mit Wild Berry Tonic-Limonade aufgegossen. Die Kombination passt hervorragend zusammen und schmeckt unwiderstehlich. Hier kommt das Rezept für Euch:







Rezept für meinen Wild Berry Sunset mit Gin:

Zutaten:

- 1 Handvoll gemischte Beeren TK
- 1 Eßl. Erdbeer-Sirup (je nach Geschmack)
- 1 Schuss Gin
- 1/2 Limette oder Zitrone
- Wild Berry Tonic-Limonade
- Eiswürfel
- Minze

Zubereitung:

1. Eiswürfel und Beeren in ein hohes Glas geben.
2. Erdbeersirup und Gin darüber gießen.
3. Den Saft einer halben Limette dazugeben.
4. Mit Wild Berry Tonic-Limonade aufgießen.
5. Mit einer Limettenscheibe und Minze dekorieren...

...und genießen!











Weitere leckere Rezepte:

- [Eiskaffee mit Kokos Ananas Schaum](#)
- [Schnelle Früchte Bowle](#)
- [Oreo Milchshake](#)
- [Erdbeerlimonade](#)